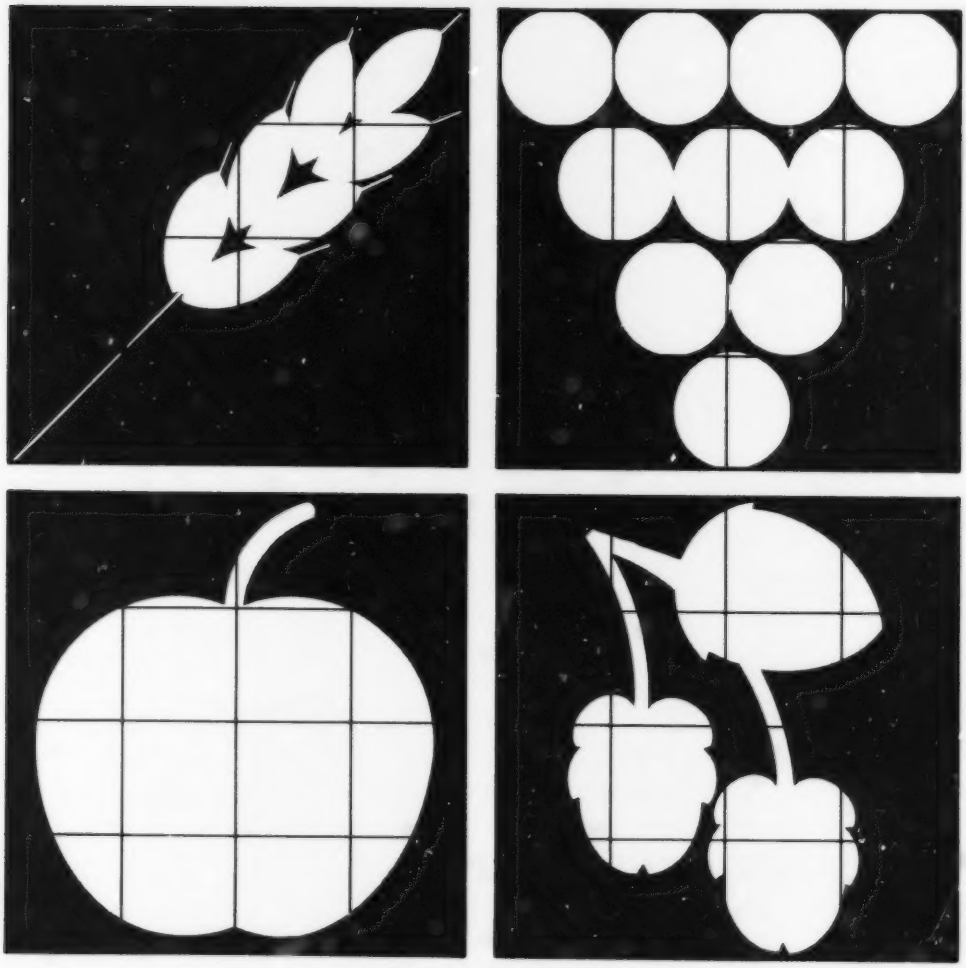
PROFIL DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUÉBEC



Québec

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Industrie
et du Commerce

Publié par la Direction des communications

Préparé par: Yvon Brouillette et
Joseph Vaillancourt
Service de l'industrie des
boissons alcooliques
Direction des biens de consommation
Direction générale de l'industrie

Dépôt légal, 1er trimestre 1985
Bibliothèque nationale du Québec
© Gouvernement du Québec, 1985
ISBN 2-550-11768-9

TABLE DES MATIERES

page

INTRODUCTION..... 9

CHAPITRE I - L'INDUSTRIE MANUFACTURIERE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

1. Rappel historique..... 11
2. La réforme sur l'industrie des boissons alcooliques de 1983..... 12
3. Structure de l'industrie..... 12
4. Importance économique de l'industrie.... 15

CHAPITRE II - EVOLUTION DES SOUS SECTEURS DE L'INDUSTRIE QUEBECOISE DES BOISSONS ALCOOLIQUES

1. L'industrie vinicole..... 21
2. L'industrie cidricole..... 25
3. L'industrie brassicole..... 26
4. Les distilleries..... 29

CHAPITRE III - LA DISTRIBUTION ET LA VENTE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

1. Fonctions de la Société des alcools du Québec..... 31
2. Relations entre les différents intervenants dans la vente et la distribution de boissons alcooliques au Québec..... 33

LISTE DES TABLEAUX DANS LE TEXTE

page

TABLEAU 1 - STRUCTURE DE L'INDUSTRIE MANUFACTURIERE DE BOISSONS ALCOOLIQUES DU QUEBEC..... 13

TABLEAU 2 - STATISTIQUES ECONOMIQUES SUR L'INDUSTRIE QUEBECOISE DES BOISSONS ALCOOLIQUES - ANNEES CIVILES..... 17

TABLEAU 3 - EXPORTATIONS DE BOISSONS ALCOOLIQUES DU CANADA CHARGEES AU QUEBEC - ANNEES CIVILES..... 19

TABLEAU 4 - EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE VIN AU QUEBEC - AVRIL A MARS..... 21

TABLEAU 5 - EVOLUTION DES VENTES DE VIN AU QUEBEC - HECTOLITRES..... 23

TABLEAU 6 - EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE CIDRE AU QUEBEC - AVRIL A MARS..... 26

TABLEAU 7 - EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE BIERE AU QUEBEC - AVRIL A MARS..... 29

TABLEAU 8 - EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE SPIRITUEUX AU QUEBEC - AVRIL A MARS..... 30

LISTE DES ANNEXES

page

ANNEXE I - FAITS SAILLANTS SUR LA VALEUR DES VENTES AU DETAIL DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC - AVRIL A MARS - EN MILLIONS DE DOLLARS..... 37

ANNEXE II - FAITS SAILLANTS SUR LE VOLUME DES VENTES AU DETAIL DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC - AVRIL A MARS - EN MILLIONS DE LITRES..... 39

LISTE DES DIAGRAMMES

page

DIAGRAMME I - LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC - VIN..... 41

DIAGRAMME II - LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC - CIDRE..... 43

DIAGRAMME III - LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC - SPIRITUEUX..... 45

DIAGRAMME IV - LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC - BIERE..... 47

LISTE DES DECRETS ET DES REGLEMENTS

page

DECRET 2165-83, 19 octobre 1983
REGLEMENT SUR LES MODALITES DE VENTE DES
BOISSONS ALCOOLIQUES PAR LES TITULAIRES
DE PERMIS D'EPICERIE..... 49

DECRET 2166-83, 19 octobre 1983
REGLEMENT SUR LE VIN ET LES AUTRES
BOISSONS ALCOOLIQUES FABRIQUES OU
EMBOUTEILLES PAR UN TITULAIRE DE
PERMIS DE FABRICANT DE VIN..... 52

DECRET 1254-84, 30 mai 1984
VIN ET AUTRES BOISSONS ALCOOLIQUES
FABRIQUES OU EMBOUTEILLES PAR UN
TITULAIRE DE PERMIS DE FABRICANT
DE VIN 54

REGLEMENT SUR LE CIDRE
(L.R.Q., ch. S-13, a. 25 et 37)..... 57

INTRODUCTION

Le présent profil sectoriel se veut un document descriptif de l'état de l'industrie québécoise des boissons alcooliques et de ses sous-secteurs, les industries de la bière, du vin, du cidre et des spiritueux.

La première partie du document décrit la structure des industries manufacturières du secteur des boissons alcooliques et leur apport dans l'économie québécoise.

La deuxième partie du document décrit l'évolution des ventes de chacun des sous-secteurs de l'industrie.

La dernière partie du document mentionne les fonctions principales de la Société des alcools du Québec (S.A.Q.) dans ce secteur et résume le rôle des différents intervenants dans les réseaux de commercialisation des boissons alcooliques au Québec. De plus, il est présenté, sous forme de diagramme, le cheminement des différents produits, à partir des fabricants jusqu'aux consommateurs.

CHAPITRE I

L'INDUSTRIE MANUFACTURIERE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

1. Rappel historique

L'industrie de la bière et des alcools et spiritueux existe au Québec depuis le début du siècle et même avant (2 siècles) dans le cas de la bière.

1971 - Naissance de l'industrie cidricole par l'émission de permis autorisant la fabrication du cidre au Québec.

1972 - Emission du premier permis de fabricant de vin à Vin Geloso Inc. quoique cette industrie a fait ses débuts au Québec dans les années trente.

1978 - Introduction des vins fabriqués au Québec et des marques-maison de la S.A.Q. dans le réseau des épiciers licenciés ainsi que de certains cidres. La gamme des produits offerts était limitée.

1983 - Le 22 juin 1983, la Loi 29, Loi modifiant la Loi sur la S.A.Q., autorise les fabricants de vin, détenteurs d'un permis industriel, à acheter et à embouteiller des vins importés; cette activité étant jusqu'alors réservée à la S.A.Q. En outre, les détenteurs de permis de fabricant de vin pourront, à compter du 1er septembre 1985, offrir aux épiciers un nombre illimité de boissons alcooliques autorisées et embouteillées au Québec.

2. La réforme sur l'industrie des boissons alcooliques de 1983

La réforme sur l'industrie des boissons alcooliques formulée dans la Loi modifiant la Loi sur la S.A.Q. a pour objectif de favoriser le maximum de retombées économiques pour le Québec.

Dans ce cadre, les entreprises vinicoles et de distillation sont autorisées, entre autres, à embouteiller des vins, ou des spiritueux selon le cas, en provenance de l'extérieur du Québec, sous les marques dont ils sont propriétaires exclusifs ou sous les marques et pour le compte de leurs fournisseurs.

Dans le cas du vin, cette situation est en vigueur depuis le 19 octobre 1983 alors qu'une telle situation sera implantée dans les prochains mois en ce qui concerne les spiritueux.

Un nouveau règlement a été promulgué le 30 mai 1984 autorisant la fabrication de boissons alcooliques sous certaines conditions.

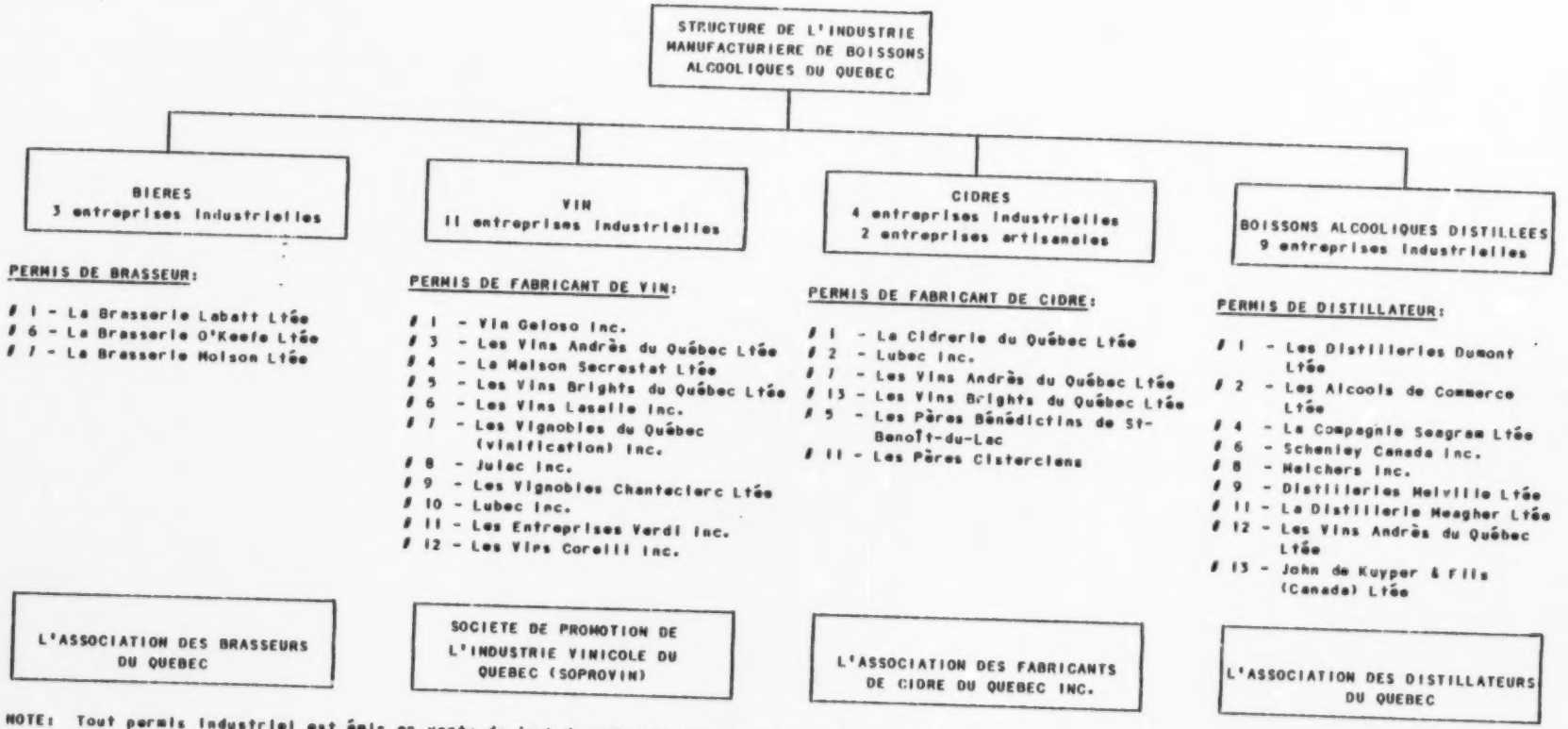
Le Ministère de l'Industrie et du Commerce a été désigné, par le biais de sa Direction générale de l'industrie, Service de l'industrie des boissons alcooliques, pour s'assurer du respect de la loi et de ses règlements et, notamment, de l'enregistrement des marques exclusives et de l'attestation de l'authenticité d'origine des produits importés embouteillés au Québec.

En ce qui a trait à l'industrie cidricole, la réforme permet la fabrication et la commercialisation de cidres légers aromatisés ainsi que de cidres apéritifs en remplacement du vin de pomme apéritif. Tout cidre québécois et toute boisson alcoolique à base de fruits québécois doivent contenir au moins 80%, en volume du produit fini, de jus extrait de fruits récoltés au Québec.

3. Structure de l'industrie

La structure de l'industrie manufacturière de boissons alcooliques du Québec est illustrée dans la présentation schématique de ce secteur industriel que l'on retrouve au tableau 1.

TABLEAU I



NOTE: Tout permis industriel est émis en vertu de la Loi modifiant la Loi sur la S.A.Q. et autres dispositions législatives (Loi 29).

4. Importance économique de l'industrie

Pour l'année financière terminée le 31 mars 1983, il est estimé que l'industrie employait 6 421 salariés dont 3 173 reliés à des activités de fabrication.

La valeur des livraisons de l'industrie se chiffre à 700 millions de dollars, en hausse de 10,1% par rapport à l'année précédente (tableau 2). Malgré que cette industrie compte moins de trente entreprises, la valeur de ses expéditions excède celle de secteurs traditionnels au Québec tels que le cuir, la bonneterie, le tabac et les meubles et articles d'ameublement.

Les exportations de l'industrie pour l'année 1983 (civile) se chiffrent à 108 millions $ comparativement à 101,3 millions $ en 1982, soit une hausse de 6,5%. La valeur de ces exportations permet de classer les boissons alcooliques parmi les trente principaux produits exportés du Québec (tableau 3).

Près de 70% des exportations proviennent du whisky qui est en très grande majorité expédié en bouteilles; le whisky en vrac compte pour moins de 20% des exportations de whisky. Les exportations de boissons alcooliques à partir du Québec représentaient 21,7% des exportations canadiennes de boissons alcooliques en 1983.

TABLEAU 2

STATISTIQUES ECONOMIQUES SUR L'INDUSTRIE QUEBECOISE DES BOISSONS ALCOOLIQUES (1)

(années civiles)

ANNEES DE REFERENCE	ACTIVITE MANUFACTURIERE					ACTIVITE TOTALE		
	NOMBRE DE TRAVAILLEURS	MILLIERS D'HEURES-HOMME PAYEES	SALAIRES (000$)	VALEUR DES LIVRAISONS DE PRODUITS DE PROPRE FABRICATION (000$)	VALEUR AJOUTEE (000$)	NOMBRE D'EMPLOYES	TRAITEMENTS ET SALAIRES (000$)	VALEUR AJOUTEE (000$)
1978	2 998	6 175	51 766	438 377	292 707	6 124	112 800	293 479
1979	3 017	6 227	57 076	495 461	330 383	6 386	125 693	331 026
1980	2 925	6 136	63 198	560 938	363 559	6 329	143 736	382 787
1981	3 134	6 395	75 326	635 407	400 860	6 403	160 845	418 407
1982	3 173	6 608	82 142	699 611	451 485	6 421	180 272	461 956

Source: Statistique Canada, catalogues 32-205, 32-206, 32-307 de 1977 à 1980 et 32-231 pour 1981 et 1982.

Note : (1) Ces données excluent l'activité d'embouteillage de la S.A.Q. qui employait au 26 mars 1983, 92 personnes.

TABLEAU 3

EXPORTATIONS DE BOISSONS ALCOOLIQUES DU CANADA CHARGEES AU QUEBEC

(années civiles)

DESCRIPTION	(000$)					Variation %			
	1979	1980	1981	1982	1983	1983/1982	1982/1981	1981/1980	1980/1979
BIERE (ale, porter, stout)	22 310	28 042	34 382	32 601	31 136	-4,5	-5,2	22,7	25,6
- % des exportations canadiennes	32,6%	31,2%	32,1%	24,7%	22,0%				
AUTRES BOISSONS FERMENTEES	253	272	286	160	235	-20,0	-44,1	0,5	7,5
- % des exportations canadiennes	14,0%	26,2%	24,6%	13,3%	14,9%				
WHISKY EN VRAC	12 963	11 369	14 590	9 495	12 495	31,6	-35,0	28,3	-12,3
- % des exportations canadiennes	16,0%	13,4%	15,7%	10,4%	13,8%				
WHISKY EN BOUTEILLES	60 569	40 432	45 623	58 481	63 132	7,9	28,2	12,8	-33,3
- % des exportations canadiennes	27,8%	17,9%	18,0%	23,7%	25,1%				
AUTRES SPIRITUEUX	600	334	409	520	974	87,3	27,1	22,4	-44,2
- % des exportations canadiennes	24,9%	9,0%	14,4%	6,5%	6,8%				
EXPORTATIONS QUEBECOISES	96 695	80 449	95 290	101 257	107 972	6,5	6,3	18,5	-16,8
EXPORTATIONS CANADIENNES	370 792	403 689	456 700	478 325	497 731	4,1	4,7	13,1	8,9
% DES EXPORTATIONS CANADIENNES CHARGEES AU QUEBEC	26,1%	19,9%	21,2%	21,2%	21,7%				

Source: Bureau de la Statistique du Québec, exportations du Canada chargées au Québec.

CHAPITRE II

EVOLUTION DES SOUS-SECTEURS DE L'INDUSTRIE QUEBECOISE DES BOISSONS ALCOOLIQUES

1. L'industrie vinicole

L'industrie du vin regroupe onze compagnies détentrices d'un permis de fabricant de vin et la S.A.Q. à titre d'embouteilleur et de fabricant. En excluant le volume des produits embouteillés par la S.A.Q., cinq de ces compagnies se partagent plus de 70% du marché des vins fabriqués au Québec.

TABLEAU 4

EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE VIN AU QUEBEC

(avril à mars)

	1982-83	1981-82	1980-81	1979-80	1978-79
Ventes totales (en millions $)	353,8	314,8	284,3	223,5	213,3
Variation en %	12,4	10,7	25,0	5,7	30,8
Ventes totales (en millions de litres)	60,6	61,3	59,1	55,2	54,4
Variation en %	-1,1	3,7	6,7	1,8	21,4

Compte tenu de la récession, les ventes de vin au Québec en 1982-83 ont chuté de 1,1% passant de 61,3 millions de litres à 60,6 millions de litres. Les ventes des marques-maison de la S.A.Q. ont chuté de 21,6 millions de litres en comparaison de 3,3 millions de litres pour les producteurs québécois.

Les marques de vins importés en bouteilles ont augmenté de 16,7 millions de litres en 1982-1983, ce qui a permis de rattraper les ventes perdues en 1978, lors de l'introduction des vins en épicerie.

Le tiers des ventes totales de vin réalisées au Québec l'a été dans le réseau des épiceries.

Au plan de l'embouteillage, la remontée des ventes de vins importés en bouteilles a eu pour effet de réduire le pourcentage des vins vendus embouteillés au Québec. Une lecture du tableau 5 permet de constater que l'introduction des vins en épicerie avait permis de hausser le pourcentage des ventes de vins embouteillés au Québec de 59,6% en 1978-79 à 71,5% en 1979-80. Les ventes de vins en épicerie sont passées de 240 800 hL en 1979-80 à 199 900 hL en 1982-83 alors que le taux d'embouteillage des vins vendus au Québec se situe en 1982-83 à 60,8%.

D'une capacité d'embouteillage estimée à 750 000 hL, le secteur privé de cette industrie, avec des ventes en 1982-83 d'environ 200 000 hL (exportations incluses), a utilisé moins de 30% de sa capacité d'embouteillage alors que la S.A.Q. aurait utilisé environ 75% de sa capacité.

TABLEAU 5

EVOLUTION DES VENTES DE VIN AU QUEBEC

(hectolitres)

	1978-1979 SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIE	TOTAL	1979-1980 SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIE	TOTAL	1980-1981 SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIE	TOTAL	1981-1982 SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIE	TOTAL	1982-1983 SUCCURSALES S.A.Q.	EPICERIE	TOTAL
VIN EMBOUTEILLE AU QUEBEC															
Société des alcools du Québec															
. vin importé en vrac et vendu sous marque-maison	121 585	48 172	169 757	85 246	115 856	201 102	112 117	90 082	202 199	97 961	84 737	182 698	83 493	77 618	161 111
. vin importé en vrac et vendu sous marque-fournisseur	30 135	-	30 135	19 866	-	19 866	21 193	-	21 193	19 851	-	19 851	21 179	-	21 179
. vin élaboré au Québec et vendu sous marque-maison	5 212	-	5 212	3 526	-	3 526	3 276	-	3 276	2 975	-	2 975	2 921	-	2 921
	156 932	48 172	205 104	108 638	115 856	224 494	136 586	90 082	226 668	120 787	84 737	205 524	107 593	77 618	185 211
Fabricants québécois															
. vin élaboré au Québec	75 990	44 567	120 557	47 646	124 921	172 567	59 717	112 740	172 457	60 891	124 901	185 792	60 259	122 244	182 503
Sous-total vin embouteillé au Qué.	232 922	92 739	325 661	156 284	240 777	397 061	196 303	202 822	399 125	181 678	209 638	391 316	167 852	199 862	367 714
VIN IMPORTE EN BOUTEILLES	220 668	-	220 668	158 107	-	158 107	189 212	-	189 212	220 601	-	220 601	237 342	-	237 342
VENTES TOTALES	453 590	92 739	546 329	314 391	240 777	555 168	385 515	202 822	588 337	402 279	209 638	611 917	405 196	199 862	605 056
% DES VINS EMBOUTEILLES AU QUEBEC VENTES TOTALES			59,6%			71,5%			67,8%			63,9%			60,8%

2. L'industrie cidricole

L'industrie du cidre au Québec se compose de quatre entreprises industrielles et de deux entreprises artisanales. Une entreprise vinicole industrielle a acheté, à la fin de 1983, l'actif d'une des trois cidreries artisanales.

Les ventes des cidreries, en hectolitres, ont évolué comme suit au cours des dernières années:

Années civiles	Cidre fort et léger	Cidre apéritif	Cidre aromatisé
1976	40 713,6		
1977	35 676,8		
1978	42 880,5		
1979	24 497,4		
1980	13 002,4	6 309,7	
1981	13 083,5	15 931,2	
1982	10 884,3	16 180,0	
1983	12 682,2	14 968,5	436,9

Dans le but de relancer leur industrie, les fabricants créèrent un apéritif à base de pommes dont les premières ventes eurent lieu en septembre 1980. Depuis lors, les ventes de ce nouveau produit excèdent les ventes du cidre traditionnel.

La nouvelle Loi sur la S.A.Q. permet depuis le 22 juin 1983 aux fabricants de vendre des cidres aromatisés: deux de ces nouveaux produits ont été mis sur le marché en 1983.

TABLEAU 6

EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE CIDRE AU QUEBEC

(avril à mars)

	1982-83	1981-82	1980-81	1979-80	1978-79
Ventes totales (en millions $)	2,8	2,7	3,4	4,8	6,3
Variation en %	3,7	(20,6)	(29.2)	(23,8)	(20,3)
Volume total (en millions de litres)	1,3	1,3	1,6	2,5	3,1
Variation en %	-	(18,7)	(36,0)	(19,4)	(14,0)

Note: Ce tableau ne tient pas compte des ventes de cidres apéritifs

3. L'industrie brassicole

L'industrie de la bière au Québec compte trois compagnies détentrices de permis de fabricant de bière et emploie plus de 4 700 salariés. Ces trois compagnies détiennent la quasi-totalité du marché de la bière du Québec. Les ventes de bières importées en 1982-1983 n'étaient que de 9 000 hL en regard de 5 600 000 hL pour la bière produite au Québec.

Les augmentations successives du prix de la bière, l'introduction des vins en épicerie et la récession économique ont entre autres été des facteurs qui ont amené une baisse de 8,2% de la consommation de la bière au cours des cinq dernières années.

EVOLUTION DES VENTES DES FABRICANTS DE BIERE AU QUEBEC

Années civiles	Hectolitres	Diminution %
1979	6 072 084	-
1980	5 876 931	(3,2)
1981	5 871 685	(0,1)
1982	5 580 743	(5,0)
1983	5 575 618	(0,1)
1979-1983	(496 466)	(8,2)

Les ventes à l'exportation pour l'année 1983 se chiffrent à 31,1 millions de dollars (dont 30,9 millions $ aux Etats-Unis) et représentent un volume d'exportation de 548 509 hL, un recul de 8,2% par rapport à l'année dernière. La part des exportations canadiennes de bières en provenance du Québec est à la baisse.

EXPORTATIONS DE BIERE

Années Civiles	Exportations provenant du Québec (hL)	Exportations canadiennes (hL)	% Québec Canada
1979	512 354	1 623 139	31,6
1980	566 723	1 879 181	30,1
1981	705 222	2 038 525	34,6
1982	597 791	2 188 689	27,3
1983	548 509	2 224 180	24,6

La baisse des ventes sur le marché local et le fléchissement des ventes à l'exportation ont contraint les brasseurs à diminuer leur production de bière tel que décrit ci-dessous:

PRODUCTION DE BIERE AU QUEBEC

Années civiles	(hL)
1978	6 929 705
1979	6 998 583
1980	6 781 871
1981	6 642 423
1982	6 421 628

Basée sur la capacité de production estimée en 1979 à 7,5 millions de litres, l'industrie aurait utilisé en 1982-83, environ 85% de sa capacité de production.

Annuellement, les brasseries québécoises achètent environ 100 000 tonnes métriques d'orge malté valant (année 1982-83) près de 36 millions $. Cette céréale, provenant de l'extérieur du Québec, est maltée en grande partie au Québec.

TABLEAU 7

EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE BIERE AU QUEBEC

(avril à mars)

	1982-83	1981-82	1980-81	1979-80	1978-79
Ventes totales (en millions $)	580,1	579,5	522,6	463,6	421,3
Variation en %	0,1	10,9	12,7	10,0	4,4
Volume total (en millions de litres)	555,5	583,3	591,0	590,2	588,5
Variation en %	(4,8)	(1,3)	0,1	0,3	(1,0)

4. Les distilleries

L'industrie des boissons alcooliques distillées regroupe neuf compagnies détentrices d'un permis de distillateur et la S.A.Q. à titre d'embouteilleur, dont les produits sont destinés à la consommation humaine. De plus, un permis de distillateur a été accordé à Les Alcools de Commerce Ltée qui fabrique de l'alcool à partir de dérivés de pétrole provenant du consortium Pétromont et servant à des fins manufacturières et industrielles.

L'introduction des vins en épicerie, les besoins fiscaux des gouvernements, la faible consommation per capita et la récession économique ont entre autres facteurs contribués à la baisse des ventes des spiritueux au Québec. De 1978-79 à 1982-83, les ventes totales de spiritueux sont passées de 34,0 millions de litres à 27,9 millions de litres, soit une baisse de 18%.

Durant cette période, les ventes des produits des distillateurs québécois sous leur propre marque diminuaient de près de 20%, soit de 13,4 millions de litres à 10,8 millions de litres. Il a été établi qu'en 1982-83, la consommation per capita au Québec d'alcool et de spiritueux était de 5,4 litres alors qu'elle était de 9,7 litres pour l'ensemble des provinces canadiennes.

TABLEAU 8

EVOLUTION DES VENTES AU DETAIL DE SPIRITUEUX AU QUEBEC

(avril à mars)

	1982-83	1981-82	1980-81	1979-80	1978-79
Ventes totales (en millions $)	428,2	406,1	386,3	313,4	358,4
Variation en %	5,4	5,1	23,3	(12,2)	6,3
Volume total (en millions de litres)	27,9	30,4	31,6	28,0	34,0
Variation en %	(8,2)	(3,8)	12,8	(17,6)	(0,3)

Les ventes à l'exportation se chiffrent pour l'année 1983 à 76,6 millions $, une augmentation de 11,8% par rapport à 1982 mais seulement de 3,2% lorsque comparée à l'année 1979.

La régression des ventes au Québec ainsi qu'un resserrement de la demande au Canada et aux Etats-Unis ont entraîné une baisse de la production d'alcool. Il est estimé que pour l'année 1982-83 la production d'alcool au Québec fut d'environ 52 millions de litres-preuve en regard d'une capacité de production estimée à 120 millions de litres-preuve, soit un taux d'utilisation de 43%.

CHAPITRE III

LA DISTRIBUTION ET LA VENTE DES BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

1. Fonctions de la Société des alcools du Québec

Dans le cadre de son mandat, la S.A.Q. effectue le commerce des boissons alcooliques qui se divise comme suit:

Commerce en gros: La S.A.Q. achète des boissons alcooliques (à l'exception de la bière locale) de fournisseurs québécois, canadiens et étrangers et distribue ces boissons aux détenteurs de permis de la Régie des permis d'alcool du Québec (R.P.A.Q.).

Les détenteurs de permis de fabricant de bière et de cidre peuvent d'autre part vendre et livrer leurs produits directement aux détenteurs de permis de la R.P.A.Q. autorisés à vendre ces boissons. Les distillateurs peuvent vendre et livrer de l'alcool éthylique aux industries manufacturières et pharmaceutiques, sous réserve de l'autorisation écrite de la R.P.A.Q.

Les distributeurs autorisés par la S.A.Q. achètent de cette dernière des vins et cidres prévus par règlement qui sont revendus à des détenteurs de permis d'épicerie ou de vendeur de cidre.

Commerce de détail: La S.A.Q. vend aux consommateurs des boissons alcooliques dans plus de 350 succursales et agences, à l'exception de la bière locale.

Egalement, les détenteurs de permis d'épicerie de la R.P.A.Q. peuvent vendre au détail, pour consommation à l'extérieur de l'établissement, de la bière, les vins et cidres autorisés par règlement.

Les autres détenteurs de permis de la R.P.A.Q. (hôtel, brasserie, etc.) peuvent vendre la plupart des boissons alcooliques pour consommation sur place.

Dans l'accomplissement de tout ce qui est nécessaire à la réalisation de ses fonctions, la S.A.Q. peut, entre autres, en vertu de la Loi sur la S.A.Q.:

. importer des boissons alcooliques: de fait, en vertu d'une loi fédérale, ce droit est attribué exclusivement aux gouvernements provinciaux par l'article 3 du chapitre I-4 de la Loi sur l'importation de boissons enivrantes, à l'exception toutefois des distillateurs et des brasseurs pour fins de mélange, et;

. procéder à l'embouteillage de boissons alcooliques: la S.A.Q. embouteille, depuis 1922, des boissons alcooliques locales et importées.

De plus, la S.A.Q. remplit à la demande du Gouvernement du Québec trois autres fonctions:

. elle agit en tant qu'agent percepteur de revenus pour le compte du Gouvernement du Québec;

. elle contrôle la qualité chimique de tous les produits alcooliques vendus au Québec, à l'exception de la bière et des cidres légers vendus à l'extérieur du réseau de la S.A.Q.;

. en vertu de l'article 37 de sa Loi constitutive, elle conseille le ministre de l'Industrie et du Commerce en matière de réglementation concernant les boissons alcooliques.

2. Relations entre les différents intervenants dans la vente et la distribution de boissons alcooliques au Québec

La situation des relations entre les différents intervenants du secteur des boissons alcooliques est brièvement décrite dans les paragraphes suivants:

a) Le détenteur d'un permis de fabricant

Selon le permis qu'il détient, le fabricant aura des relations plus ou moins étroites avec la S.A.Q

Les produits des fabricants de spiritueux, de vin et de cidre qui sont vendus au Québec doivent tous être commercialisés par la S.A.Q. Celle-ci contrôle la qualité du produit, l'approuve pour inscription à son répertoire, le distribue et en fixe le prix de vente. Le fabricant de cidre peut toutefois distribuer le cidre léger à l'extérieur du réseau de la S.A.Q.

Finalement, le fabricant de bière n'entretient pratiquement aucune relation avec la S.A.Q.

b) Le représentant promotionnel des produits importés

Le représentant promotionnel des produits importés a pour fonction d'assurer le support promotionnel et publicitaire aux produits des fournisseurs étrangers qui désirent se prévaloir de ses services à cet effet.

c) La S.A.Q. à titre d'embouteilleur

Dotée d'une capacité annuelle d'embouteillage d'environ 40 millions de bouteilles, la S.A.Q. embouteille des produits alcooliques surtout importés. Ces produits sont vendus par cette dernière soit sous ses propres marques, soit sous la marque de fournisseurs québécois, canadiens ou étrangers.

d) Les succursales de la S.A.Q.

En vertu de la réglementation actuelle, la S.A.Q. vend en exclusivité dans ses succursales la bière importée, les spiritueux, les vins importés en bouteilles, ainsi que les vins importés en vrac et embouteillés sous les marques des fournisseurs. La S.A.Q. a également l'exclusivité de la vente de la bière importée ainsi que des vins et spiritueux aux détenteurs de permis de la R.P.A.Q. pour consommation sur place dans leurs établissements. Dans certains cas, la S.A.Q. peut également autoriser certaines personnes à vendre des boissons alcooliques (exemple: les boutiques hors-taxe, les pourvoyeurs de navires).

e) Le distributeur autorisé

Le distributeur autorisé est un grossiste en alimentation qui achète des vins et des cidres autorisés de la S.A.Q. et qui sont vendus aux

détenteurs de permis d'épicerie. Les distributeurs ont signé une entente d'une durée limitée avec la S.A.Q. selon laquelle ils reçoivent une commission de la S.A.Q.

f) Le détenteur de permis d'alcool, catégorie épicerie

Les détenteurs de permis d'épicerie vendent en exclusivité la bière fabriquée au Québec et destinée à être consommée à l'extérieur de leur établissement. Ils vendent également les vins et cidres autorisés par règlement.

Les conditions de vente des vins et des cidres sont établies soit par règlement gouvernemental, soit par les directives de la S.A.Q. L'épicier peut fixer le prix de vente mais il ne doit pas être inférieur à celui en vigueur dans les sucursales de la S.A.Q. A compter du 1er septembre 1985, le détenteur d'un permis d'épicerie pourra offrir en vente toutes les boissons alcooliques autorisées par règlement, sans limite maximale.

g) Tout autre détenteur de permis

En plus du permis d'épicerie, la R.P.A.Q. émet plusieurs autres genres de permis de vente au détail, par exemple ceux de brasserie, de taverne, d'hôtel, de bar et de restaurant. Les détenteurs de ces permis doivent s'approvisionner exclusivement aux succursales de la S.A.Q., à l'exception du cidre léger dans certains cas et de la bière fabriquée au Québec qui peuvent être achetés directement des cidreries, des brasseries ou de leurs agents.

ANNEXE I

FAITS SAILLANTS SUR LA VALEUR DES VENTES AU DETAIL DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

(AVRIL A MARS)

(en millions de dollars)

INDUSTRIE	1978-79	1979-80	1980-81	1981-82	1982-83
VIN					
- ventes totales	213,3	223,5	284,3	314,8	353,8
- variation en %	30,8	5,7	25,0	10,7	12,4
CIDRE					
- ventes totales	6,3	4,8	3,4	2,7	2,8
- variation en %	(20,3)	(23,8)	(29,2)	(20,6)	3,7
SPIRITUEUX					
- ventes totales	358,4	313,4	386,3	406,1	428,2
- variation en %	6,3	(12,2)	23,3	5,1	5,4
BIERE					
- ventes totales	421,3	463,6	522,6	579,5	580,1
- variation en %	4,4	10,0	12,7	10,9	0,1
TOTAL	999,3	1 005,3	1 196,6	1 303,1	1 364,9
VARIATION EN %	9,4	0,6	19,0	8,9	4,7

ANNEXE II

FAITS SAILLANTS SUR LE VOLUME DES VENTES AU DETAIL DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC (AVRIL A MARS)

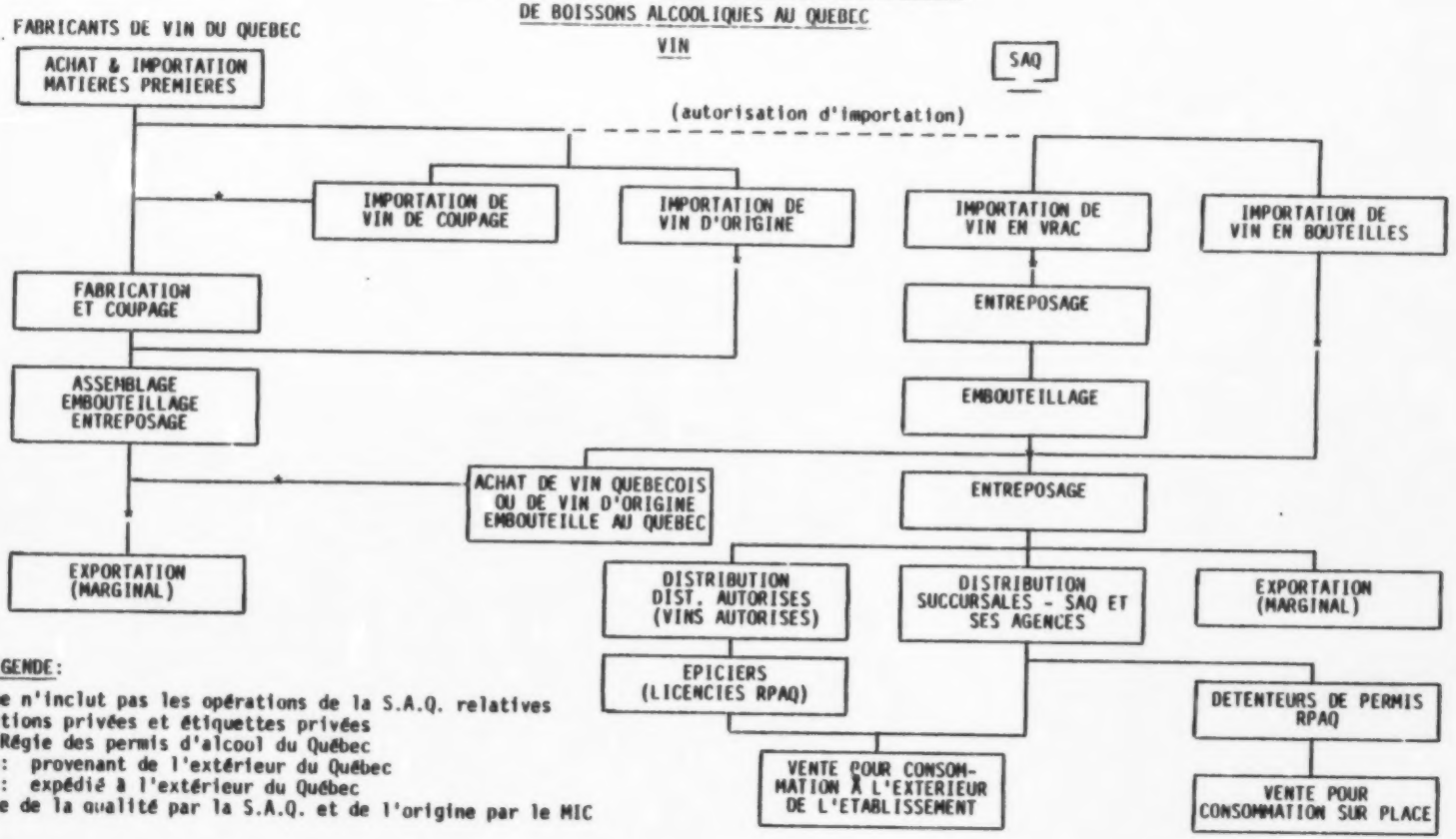
(en millions de litres)

INDUSTRIE	1978-79	1979-80	1980-81	1981-82	1982-83
VIN					
- volume total	54,4	55,2	59,1	61,3	60,6
- variation en %	21,4	1,8	6,7	3,7	(1,1)
CIDRE					
- volume total	3,1	2,5	1,6	1,3	1,3
- variation en %	(14,0)	(19,4)	(36,0)	(18,7)	-
SPIRITUEUX					
- volume total	34,0	28,0	31,6	30,4	27,9
- variation en %	(0,3)	(17,6)	12,5	(3,8)	(8,2)
BIERE					
- volume total	588,5	590,2	591,0	583,3	555,5
- variation en %	(1,0)	0,3	0,1	(1,3)	(4,8)
TOTAL	680,0	675,9	683,3	676,3	645,3
VARIATION EN %	0,4	(0,6)	1,1	(0,1)	(4,6)

DIAGRAMME I

LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

VIN



NOTES ET LEGENDE:

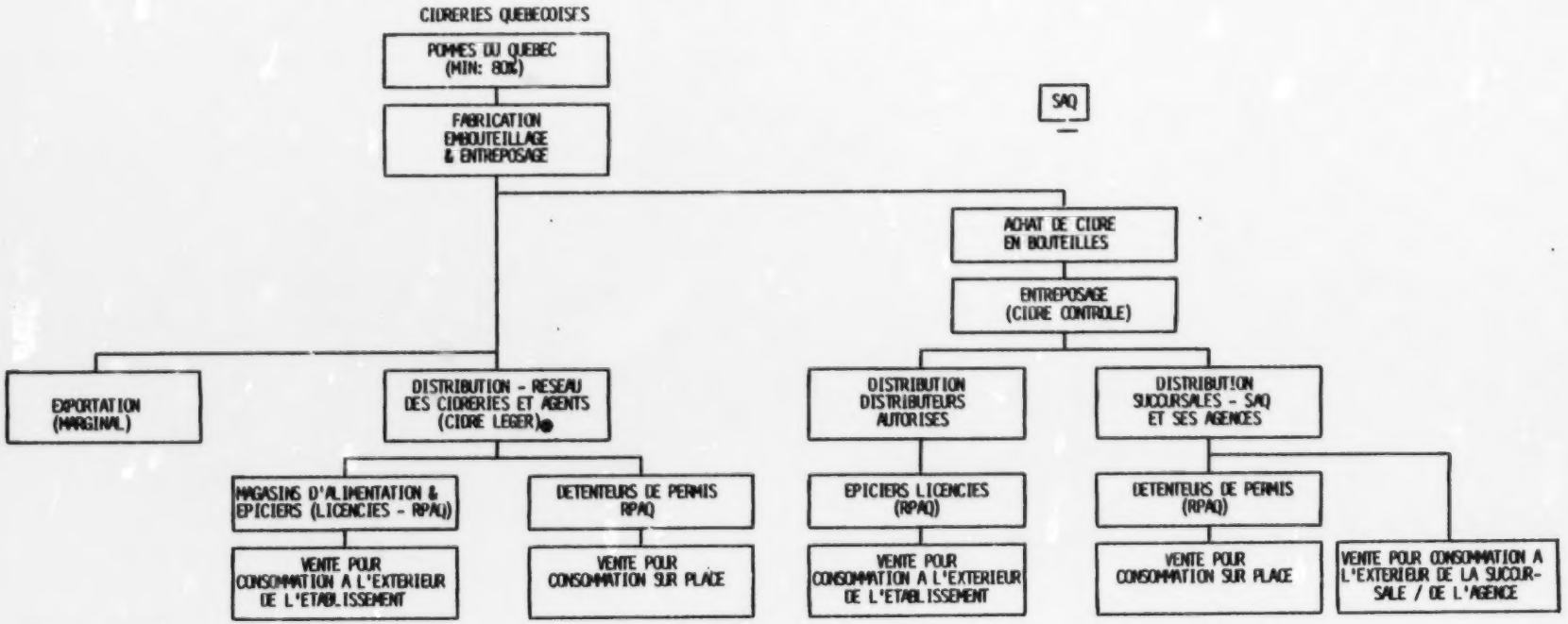
Ce diagramme n'inclut pas les opérations de la S.A.Q. relatives aux importations privées et étiquettes privées
R.P.A.Q.: Régie des permis d'alcool du Québec
Importation: provenant de l'extérieur du Québec
Exportation: expédié à l'extérieur du Québec
*: contrôle de la qualité par la S.A.Q. et de l'origine par le MIC

DIAGRAMME II

LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION

DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

CIDRE



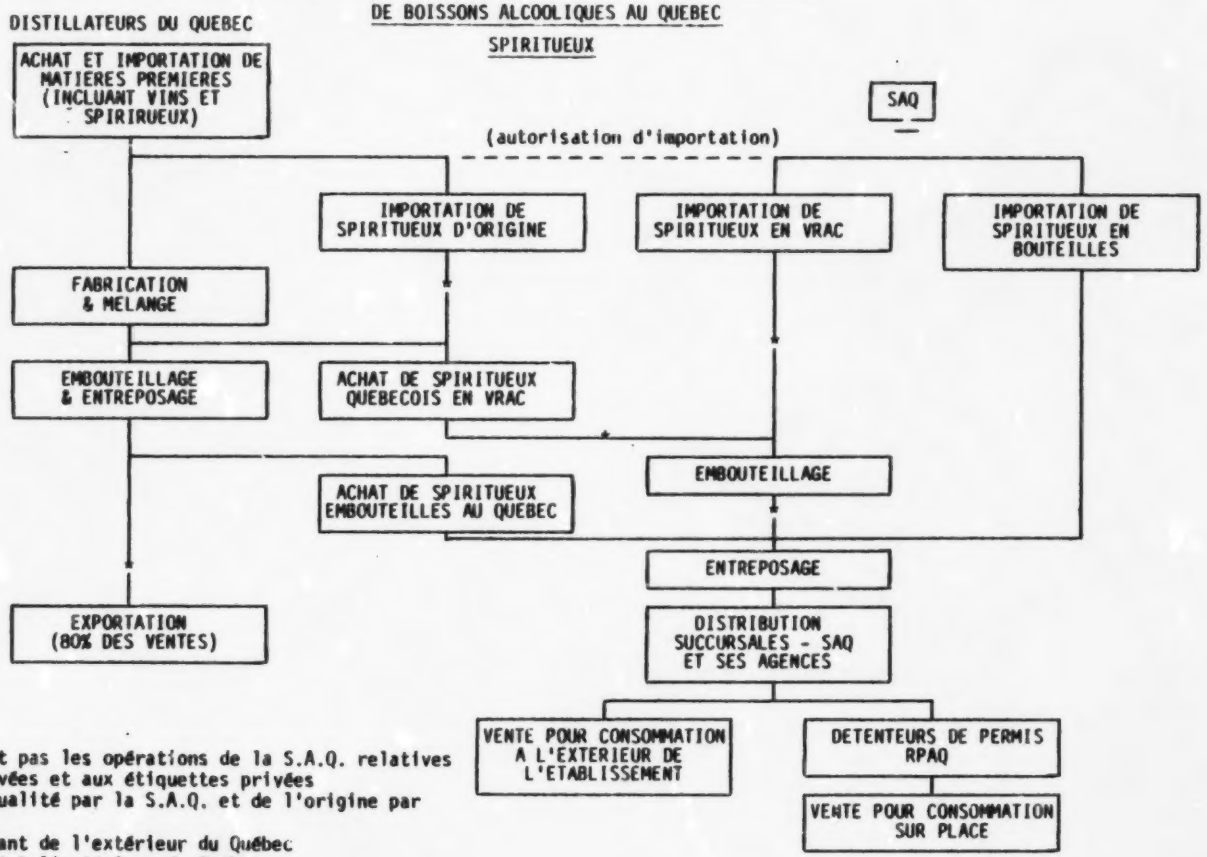
NOTES ET LEGENDE:

R.P.A.Q.: Régie des permis d'alcool du Québec
Exportation: expédié à l'extérieur du Québec - *: contrôle de la qualité par la S.A.Q.
●: les fabricants ont confié à la S.A.Q. l'exclusivité de la vente du cidre léger à l'exception de certains types de détenteurs de permis tels les permis de brasserie

DIAGRAMME III

LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

SPIRITUEUX



NOTES ET LEGENDE:

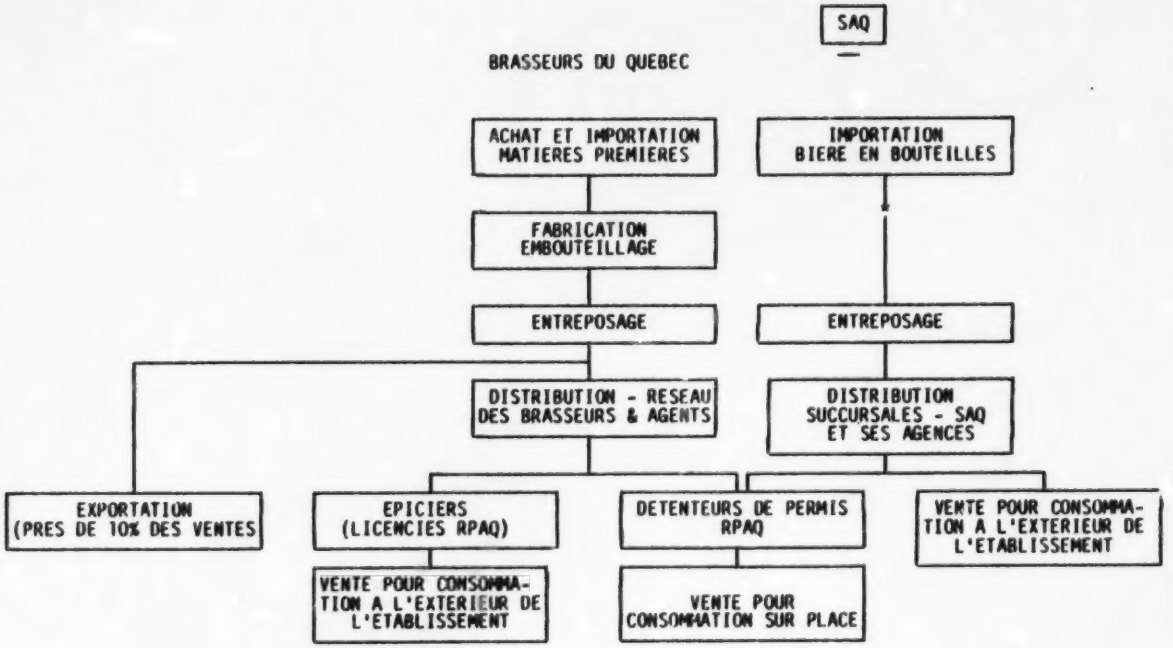
Ce diagramme n'inclut pas les opérations de la S.A.Q. relatives aux importations privées et aux étiquettes privées
*: contrôle de la qualité par la S.A.Q. et de l'origine par le MIC
Importation: provenant de l'extérieur du Québec
Exportation: expédié à l'extérieur du Québec
R.P.A.Q.: Régie des permis d'alcool du Québec

DIAGRAMME IV

LE SYSTEME ACTUEL DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION

DE BOISSONS ALCOOLIQUES AU QUEBEC

BIERE



NOTES ET LEGENDE:

*: contrôle de la qualité par la S.A.Q.
R.P.A.Q.: Régie des permis d'alcool du Québec
Importation: provenant de l'extérieur du Québec
Exportation: expédié à l'extérieur du Québec

Gouvernement du Québec

Décret 2165-83, 19 octobre 1983

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., chap. S-13)

Modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie

CONCERNANT un Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie

ATTENDU QUE l'article 37 de la Loi sur la Société des alcools du Québec (L.R.Q., chap. S-13) stipule que le gouvernement peut, après consultation de la Société, faire des règlements pour déterminer les vins et les boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par la Société ou un détenteur de permis de fabricant de vin, autres que l'alcool et les spiritueux, qui peuvent être vendus par les détenteurs de permis d'épicerie;

ATTENDU QUE le gouvernement peut également faire des règlements pour déterminer, pour les détenteurs de permis d'épicerie, les conditions et les modalités d'approvisionnement, de mise en marché et de fixation des prix de vente au détail de ces boissons alcooliques;

ATTENDU QU'il y a lieu de remplacer le Règlement sur les conditions et les modalités de vente par les épiciers des vins et des cidres désignés (R.R.Q., 1981, chap. S-13, r. 2) approuvé par le Décret no 408-80 du 13 février 1980;

ATTENDU QUE la Société des alcools du Québec a été consultée lors de la rédaction du nouveau règlement;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la proposition du ministre de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme:

QUE le Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie, ci-joint, soit adopté.

Le greffier du Conseil exécutif,
LOUIS BERNARD

Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., chap. S-13, art. 37)

1. Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

« appellation d'origine »: la désignation qui réfère à une aire géographique à l'intérieur du pays;

« boissons alcooliques autorisées »: les boissons alcooliques visées à l'article 2;

« épicier »: un titulaire d'un permis d'épicerie délivré conformément à la Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., chap. P-9.1).

2. Sous réserve de l'article 7, les boissons alcooliques dont la vente par un épicier est autorisée sont les suivantes:

1° les boissons alcooliques identifiées à l'annexe I;

2° les vins d'appellation d'origine embouteillés par la Société des alcools du Québec, à la condition qu'ils n'excèdent pas 8 marques-format;

3° sous réserve de l'article 3, les boissons alcooliques suivantes, embouteillées au Québec sous des marques exclusives:

a) les vins de table sans appellation d'origine et sans indication de cépage;

b) les boissons alcooliques à base de fruits que les titulaires de permis de fabricant de vin sont autorisés à fabriquer, pourvu qu'elles contiennent au moins 80 %, en volume du produit fini, de jus extrait de fruits récoltés au Québec;

4° les cidres fabriqués et embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de cidre, pourvu qu'ils contiennent au moins 80 %, en volume du produit fini, de jus extrait de pommes récoltées au Québec.

3. Une marque exclusive est une marque:

1° dont la propriété et l'usage exclusifs appartiennent au titulaire de permis de fabricant de vin ou à la Société;

2° dont la propriété n'a pas été cédée ou transmise sous licence;

3° qui identifie une boisson alcoolique dont le premier embouteillage est fait au Québec;

4° qui ne doit pas porter à confusion avec aucune autre boisson alcoolique ou avec aucune autre marque de commerce en usage.

4. Une marque exclusive ne doit pas être identifiée à une marque de commerce qui appartient à l'une des personnes suivantes ou qui est utilisée par elle:

1° un détaillant ou un grossiste en alimentation;

2° un distributeur;

3° un titulaire d'un permis délivré conformément à la Loi sur la Société des alcools du Québec ou à la Loi sur les permis d'alcool;

4° un négociant de vin, son agent ou son représentant commercial.

5. Une marque exclusive doit être enregistrée auprès du ministre.

6. Les contenants de boissons alcooliques autorisées ne doivent pas excéder 1,5 litre.

7. Un épicier peut offrir en vente les boissons alcooliques autorisées qu'il choisit parmi les suivantes:

1° à compter du 19 novembre 1983:

a) au plus 5 marques-format de ces boissons alcooliques identifiées par chacun des titulaires de permis de fabricant de vin;

b) au plus 15 marques-format de ces boissons alcooliques identifiées par la Société;

c) les boissons alcooliques à base de fruits;

d) les cidres;

2° à compter du 1er septembre 1984:

a) au plus 10 marques-format de ces boissons alcooliques identifiées par chacun des titulaires de permis de fabricant de vin;

b) au plus 25 marques-format de ces boissons alcooliques identifiées par la Société;

c) les boissons alcooliques à base de fruits;

d) les cidres;

3° à compter du 1er septembre 1985, toutes les boissons alcooliques autorisées.

8. Un épicier doit acheter les boissons alcooliques autorisées chez un distributeur autorisé conformément au paragraphe *h* de l'article 17 de la loi.

9. Un distributeur doit rendre disponible la liste des boissons alcooliques autorisées et vendre à un épicier les boissons alcooliques commandées conformément à cette liste.

10. Le prix de vente au détail des boissons alcooliques autorisées ne doit pas être inférieur au prix de vente au détail établi par la Société.

11. Le présent règlement remplace le Règlement sur les conditions et les modalités de vente par les épiciers des vins et des cidres désignés (R.R.Q., 1981, chap. S-13, r. 2).

12. Le présent règlement entre en vigueur le dixième jour après sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

ANNEXE 1

LISTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES OFFERTES EN VENTE PAR LES TITULAIRES DE PERMIS D'ÉPICERIE LE 21 DÉCEMBRE 1982

Fabricant	Identification	Marque	Format
Andrès	000091	Baby Duck-Mousseux	750 ml
Andrès	003319	Chanté Blanc-Mousseux	750 ml
Andrès	016311	Hochtaler	750 ml
Brights	001156	Manoir St-David	750 ml
Brights	070631	L'Entre-Côte	750 ml
Brights	099838	Baron Ludwig	750 ml
Chanteclerc	079111	Table Ronde	1 l
Chanteclerc	079129	Rêve d'Eté	750 ml
Chanteclerc	101212	Rossini (rouge)	1 l
Corelli	080689	Castelnovo	750 ml
Corelli	083469	Entre-Deux-Pays	750 ml
Corelli	085621	Gran Mousseux Corelli	750 ml
Geloso	002725	La Romaine	750 ml
Geloso	006577	Orfée Blanc	750 ml
Geloso	076703	La Réserve du Patrimoine	750 ml
Julac	004838	Dubleuet	750 ml
Julac	070763	Cuvée Val-Jalbert	750 ml
Lasalle	004135	Notre Vin Maison (rouge)	1 l
Lasalle	006692	Cresta Blanca-Mousseux	750 ml
Lasalle	051029	Notre Vin Maison (blanc)	1 l
Lubec	070797	La Nuit Volage (rouge)	750 ml
Lubec	089482	La Nuit Volage (blanc)	750 ml
Lubec	101600	Cellier des Châtelains	750 ml
Secrestat	003178	Pica Rosé	750 ml
Secrestat	004192	Chambord	1 l
Secrestat	070748	Servino	1 l
Verdi	080598	Vieux Manoir	750 ml
Verdi	080606	La Nuit d'Amour	750 ml
Verdi	088112	Cuvée des Moines de l'Abbaye	750 ml
Vignobles Qué.	076638	Petit Prince (rouge)	750 ml
Vignobles Qué.	076695	Seigneur de Beaujeu	1 l
Vignobles Qué.	076877	Petit Prince (blanc)	750 ml
S.A.Q.	090670	L'Escale	750 ml
S.A.Q.	090944	Cuvée des Patriotes (rouge)	750 ml
S.A.Q.	091439	Feu Follet	750 ml
S.A.Q.	091595	Perce-Neige	750 ml
S.A.Q.	091645	Cuvée des Patriotes (blanc)	750 ml
S.A.Q.	091983	Cuvée Frédérick	750 ml
S.A.Q.	092031	Québérac	750 ml

4590

Gouvernement du Québec

Décret 2166-83, 19 octobre 1983

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., chap. S-13)

Vin et autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin

CONCERNANT un Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin

ATTENDU QUE l'article 37 de la Loi sur la Société des alcools du Québec (L.R.Q., chap. S-13) stipule que le gouvernement peut, après consultation de la Société, faire des règlements concernant le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par la Société ou un détenteur de permis de fabricant de vin;

ATTENDU QU'il y a lieu d'adopter un règlement concernant le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin;

ATTENDU QUE la Société a été consultée lors de la rédaction de ce règlement;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la proposition du ministre de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme:

QUE le Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin, ci-joint, soit adopté.

Le greffier du Conseil exécutif,
LOUIS BERNARD

Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., chap. S-13, art. 37)

1. Un titulaire de permis de fabricant de vin est autorisé à acheter et à embouteiller des vins conformément au présent règlement.

2. Le vin embouteillé au Québec doit être classé comme suit:

1° le vin ou vin de table qui est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du jus de raisin, du jus de raisin reconstitué ou d'un moût de raisin et qui contient au moins 6 % et moins de 15 % d'alcool en volume;

2° le vin fortifié qui est la boisson obtenue à partir de vin contenant au moins 10 % d'alcool en volume auquel peut être ajouté du concentré de raisin ou du sucre et qui, par fermentation alcoolique ou par addition d'alcool, contient au moins 15 % et au plus 20 % d'alcool en volume;

3° le vin aromatisé qui est la boisson obtenue par l'addition au vin de substances aromatiques, auquel peut être ajouté du sucre et qui contient au moins 6 % et moins de 15 % d'alcool en volume;

4° le vin apéritif qui est la boisson obtenue à partir de vin contenant au moins 10 % d'alcool en volume, auquel peut être ajouté des substances aromatiques, du concentré de raisin ou du sucre et qui, par fermentation alcoolique ou par addition d'alcool, contient au moins 15 % et au plus 20 % d'alcool en volume.

Dans le présent article, on entend par:

1° « addition d'alcool »: l'addition d'un alcool neutre de grain, de mélasse, de cidre ou de vin, qui contient au moins 94,8 % d'alcool en volume;

2° « substances aromatiques »: des substances aromatiques végétales, alcoolisées ou non, à l'exclusion du cidre, et qui ne représentent pas plus de 5 % du volume du produit fini.

3. L'expression « vin fortifié » peut, si ce vin fortifié a les caractéristiques généralement attribuées à ces boissons, être remplacée par l'une des expressions suivantes: « vin de liqueur », « porto canadien » ou « sherry canadien ».

4. Un vin apéritif doit avoir les caractéristiques généralement attribuées à un vin apéritif.

L'expression « vin apéritif » peut être accompagnée ou être remplacée par le mot « vermouth » si ce vin apéritif a les caractéristiques généralement attribuées à un vermouth.

5. Le titulaire d'un permis de fabricant de vin doit inscrire sur l'étiquette principale des contenants de vin qu'il fabrique ou embouteille, en caractères gras, indélébiles, lisibles et apparents, les indications suivantes:

1° son nom et son adresse ou, le cas échéant, le nom et l'adresse de la personne pour laquelle le vin a été embouteillé, ou les deux;

2° la classe de vin;

3° l'origine du vin;

4° la mention du cépage, s'il y a lieu;

5° le pourcentage d'alcool acquis;

6° le volume net;

7° la désignation de l'effervescence, s'il y a lieu.

6. Lorsqu'un vin est embouteillé par un titulaire de permis de fabricant de vin sous une marque exclusive qui lui appartient, le nom d'aucune autre personne ne peut être inscrit sur le contenant de ce vin.

Dans le présent article, on entend par « marque exclusive » une marque de boisson alcoolique autorisée conformément au Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie, adopté par le Décret 2165-83 du 19 octobre 1983.

7. Lorsque le nom et l'adresse d'une personne autre que le titulaire de permis de fabricant de vin est inscrit sur le contenant d'un vin, l'origine de ce vin doit correspondre à celle indiquée dans l'adresse de cette personne.

8. L'indication de l'origine d'un vin se fait suivant l'une des mentions suivantes:

1° « produit ou vin élaboré au Québec » ou « produit élaboré au Canada »: lorsque le vin est élaboré au Québec, avec ou sans l'addition de vin provenant de l'extérieur du Québec;

2° « produit du Québec » ou « produit du Canada »: lorsque le vin est fabriqué à partir de raisins récoltés au Québec ou au Canada;

3° « produit de (mention du pays d'origine) »: lorsque le vin provient exclusivement du pays mentionné;

4° « produit de (mention du pays d'origine et indication de l'appellation d'origine contrôlée) »: lorsque le vin est d'appellation d'origine contrôlée selon la réglementation du pays d'origine;

5° « produit de (mention du pays d'origine et indication du cépage) »: lorsque le vin provient du pays d'origine et qu'il est fabriqué avec le cépage mentionné, selon la réglementation du pays d'origine;

9. Le titulaire de permis de fabricant de vin qui désire utiliser l'une des mentions prévues aux paragraphes 3°, 4° ou 5° de l'article 8 doit:

1° transmettre au ministre une identification du scellé apposé sur le contenant de vin au moment de l'expédition;

2° remettre au ministre, à l'arrivée au Québec, une attestation gouvernementale du pays d'origine concernant l'origine du vin et le cépage, s'il y a lieu;

3° démontrer au ministre, en cas de bris du scellé, que le vin est conforme à l'attestation qui l'accompagne;

4° entreposer ce vin dans des cuves identifiées;

5° inscrire quotidiennement, dans un registre de production, toute activité de production, de traitement, de mélange, de transvasement ou d'embouteillage concernant un vin visé au présent article;

6° déclarer au ministre, avant qu'il n'expédie le vin embouteillé, l'origine du vin et, dans le cas d'un mélange de vins d'un même pays, la proportion de chacun des vins;

7° obtenir du ministre une attestation d'authenticité de l'origine du vin.

10. Les mots « château », « clos », « côte », « cru », « domaine » et « village » et toute autre mention, en français ou dans une autre langue, qui réfèrent à des termes propres à des appellations d'origine ou à des termes qui correspondent à des lieux délimités ou terroirs, ne peuvent être utilisés que si le vin correspond à cette appellation d'origine ou provient des lieux délimités ou terroirs correspondants.

Le présent article ne s'applique pas aux vins qu'étaient offerts en vente au Québec le 21 décembre 1982.

11. La désignation de l'effervescence d'un vin se fait suivant l'une des mentions suivantes:

1° « pétillant »: lorsque le vin est imprégné naturellement de gaz carbonique sous une pression d'au moins 1,2 atmosphère et d'au plus 2 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C;

2° « pétillant gazéifié »: lorsque le vin est imprégné artificiellement de gaz carbonique sous une pression d'au moins 1,2 atmosphère et d'au plus 2 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C;

3° « mousseux »: lorsque le vin est imprégné naturellement de gaz carbonique sous une pression de plus de 3 atmosphères et d'au plus 5 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C;

4° « mousseux gazéifié »: lorsque le vin est imprégné artificiellement de gaz carbonique sous une pression de plus de 3 atmosphères et d'au plus 5 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C.

Le mot « gazéifié » peut être remplacé par l'expression « effervescence obtenue artificiellement ».

12. Le titulaire de permis de fabricant de vin peut inscrire la méthode de production sur les contenants de vin effervescent qu'il fabrique ou embouteille.

L'indication de la méthode de production d'un vin mousseux se fait suivant l'une des mentions suivantes:

1° « méthode cuve close »; lorsque le dernier stade de la fermentation est fait en cuve close;

2° « méthode champenoise »: lorsque le dernier stade de la fermentation est fait en bouteille.

L'indication de la méthode de production d'un vin pétillant se fait suivant la mention « méthode cuve close » lorsque le dernier stade de la fermentation est fait en cuve close.

13. Le titulaire de permis de fabricant de vin peut inscrire la teneur en sucre sur les contenants de vin qu'il fabrique ou embouteille.

L'indication de la teneur en sucre se fait suivant l'une des mentions suivantes:

1° lorsqu'il s'agit de vin de table mousseux:

a) « brut »: lorsque la teneur en sucre résiduel est inférieure à 15 g/l;

b) « extra-sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est entre 15 et 20 g/l;

c) « sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est entre 20 et 35 g/l;

d) « demi-sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est entre 35 et 50 g/l;

e) « doux »: lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 50 g/l;

2° lorsqu'il s'agit de vin de table sans effervescence ou de vin de table pétillant:

a) « sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est inférieure à 4 g/l;

b) « demi-sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est entre 4 g/l et 12 g/l;

c) « demi-doux »: lorsque la teneur en sucre résiduel est entre 12 g/l et 50 g/l;

d) « doux »: lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 50 g/l;

3° lorsqu'il s'agit de vin fortifié, de vin aromatisé ou de vin apéritif, avec ou sans effervescence:

a) « extra-sec » ou « sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est inférieure à 40 g/l;

b) « doux »: lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 45 g/l;

4° lorsqu'il s'agit d'un vin fortifié identifié comme « vin de liqueur », « porto canadien » ou « sherry canadien »:

a) « sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est inférieure à 25 g/l;

b) « demi-sec »: lorsque la teneur en sucre résiduel est entre 30 et 60 g/l;

c) « doux »: lorsque la teneur en sucre résiduel est supérieure à 65 g/l;

14. Toute indication, appellation marque ou référence concernant un vin doit être exacte et conforme et ne doit créer aucun risque de confusion dans l'esprit des consommateurs quant à son origine, sa classe, son cépage ou son année de récolte.

Elle ne doit faire référence à aucune autre boisson alcoolique.

Le présent article ne s'applique pas aux vins qui étaient offerts en vente au Québec le 21 décembre 1982.

15. Le titulaire d'un permis de fabricant de vin est autorisé à fabriquer par fermentation alcoolique des boissons alcooliques à base de fruits autres que la pomme, à base d'autres végétaux ou à base de miel, et qui ne sont pas de la bière, du cidre, des spiritueux ou du vin.

16. Une boisson alcoolique à base de fruits doit:

1° contenir au moins 6 % et au plus 10 % d'alcool en volume;

2° provenir de la fermentation alcoolique de fruits dans une proportion d'au moins 60 % de l'alcool contenu.

« **16.1** Le titulaire d'un permis de fabricant de vin est également autorisé à fabriquer par fermentation alcoolique et, par addition d'alcool de manière subsidiaire, des boissons alcooliques à base de fruits, autres que la pomme, récoltés au Québec et qui ne sont pas de la bière, du cidre, des spiritueux ou du vin.

« **16.2** Une boisson alcoolique visée à l'article 16.1 doit:

1° contenir au moins 10 % et au plus 20 % d'alcool en volume;

2° contenir au moins 80 %, en volume du produit fini, de jus extrait de fruits récoltés au Québec. ».

Décret 1254-84 (30 mai 1984)

« 16.3 Le titulaire d'un permis de fabricant de vin est également autorisé à fabriquer des boissons alcooliques à base de vin et de jus de fruits et qui ne sont pas de la bière, du cidre, des spiritueux ou du vin.

16.4 Une boisson alcoolique à base de vin et de jus de fruits visée à l'article 16.3 doit contenir au moins 1.5 % et au plus 5 % d'alcool en volume; elle peut également contenir de l'eau naturelle ou minérale ainsi que du gaz carbonique.

16.5 Le titulaire d'un permis de fabricant de vin doit inscrire sur l'étiquette principale des contenants de boissons alcooliques à base de vin et de jus de fruits, visée à l'article 16.3, la liste des ingrédients qu'elles contiennent. »

Décret 2638-84 (28 novembre 1984).

17. Le titulaire d'un permis de fabricant de vin doit inscrire sur l'étiquette principale des contenants de boissons alcooliques à base de fruits qu'il fabrique et embouteille, en caractère gras, indélébiles, lisibles et apparents, les indications suivantes:

1° son nom et son adresse;

2° la mention « produit du Québec »;

« 3° la mention « boisson alcoolique à base de (mention du fruit dont elle provient) » ou également, dans les cas visés à l'article 15, « boisson légère »; ».

4° le pourcentage d'alcool acquis;

5° le volume net.

Décret 1254-84 (30 mai 1984)

18. L'article 16 ne s'applique pas aux boissons alcooliques visées à l'annexe 1, pourvu que la teneur en alcool et la nature de ces boissons alcooliques ne soient pas modifiées.

19. Toute indication, appellation, marque ou référence concernant une boisson alcoolique à base de fruits doit être exacte et conforme et ne doit créer aucun risque de confusion dans l'esprit des consommateurs quant à son origine ou sa matière première.

Elle ne doit pas faire référence au vin ni à aucune autre boisson alcoolique.

20. Le contenant d'un vin ou d'une boisson alcoolique et les cartons ou caisses d'expédition doivent comporter un code de production inscrit de façon lisible et indélébile pour indiquer la date de l'embouteillage.

21. À l'exclusion des boissons alcooliques visées à l'annexe 1, toutes les boissons alcooliques fabriquées par un titulaire de permis de fabricant de vin et vendues le 19 novembre 1983 devront être conformes au présent règlement à compter du 1er février 1984.

22. Le présent règlement entre en vigueur le dixième jour après sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

LISTE DES BOISSONS ALCOOLIQUES OFFERTES EN VENTE PAR LES TITULAIRES DE PERMIS D'ÉPICERIE LE 21 DÉCEMBRE 1982

Fabricant	Identification	Marque	Format
Andrès	000091	Baby Duck-Mousseux	750 ml
Andrès	003319	Chanté Blanc-Mousseux	750 ml
Andrès	016311	Hochtaler	750 ml
Brights	001156	Manoir St-David	750 ml
Brights	070631	L'Entre-Côte	750 ml
Brights	099838	Baron Ludwig	750 ml
Chanteclerc	079111	Table Ronde	1 l
Chanteclerc	079129	Rêve d'Été	750 ml
Chanteclerc	101212	Rossini (rouge)	1 l
Corelli	080689	Castelnovo	750 ml
Corelli	083469	Entre-Deux-Pays	750 ml
Corelli	085621	Gran Mousseux Corelli	750 ml
Geloso	002725	La Romaine	750 ml
Geloso	006577	Orfée Blanc	750 ml
Geloso	076703	La Réserve du Patrimoine	750 ml
Julac	004838	Dubleuet	750 ml
Julac	070763	Cuvée Val-Jalbert	750 ml
Lasalle	004135	Notre Vin Maison (rouge)	1 l
Lasalle	006692	Cresta Blanca-Mousseux	750 ml
Lasalle	051029	Notre Vin Maison (blanc)	1 l
Lubec	070797	La Nuit Volage (rouge)	750 ml
Lubec	089482	La Nuit Volage (blanc)	750 ml
Lubec	101600	Cellier des Châtelains	750 ml
Secrestat	003178	Pica Rosé	750 ml
Secrestat	004192	Chambord	1 l
Secrestat	070748	Servino	1 l
Verdi	080598	Vieux Manoir	750 ml
Verdi	080606	La Nuit d'Amour	750 ml
Verdi	088112	Cuvée des Moines de L'Abbaye	750 ml
Vignobles Qué.	076636	Petit Prince (rouge)	750 ml
Vignobles Qué.	076695	Seigneur de Beaujeu	1 l
Vignobles Qué.	076877	Petit Prince (blanc)	750 ml
S.A.Q.	090829	Bordeaux A.C. (rouge)	750 ml
S.A.Q.	090670	L'Escale	750 ml
S.A.Q.	090944	Cuvée des Patriotes (rouge)	750 ml
S.A.Q.	091025	Nuit de la St-Jean Beaujolais	750 ml
S.A.Q.	091140	Côtes-du-Rhône A.C.	750 ml
S.A.Q.	091207	Corbières V.D.Q.S.	750 ml
S.A.Q.	091264	Le Sieur de Bergerac A.C.	750 ml
S.A.Q.	091322	Chianti D.O.C.	750 ml
S.A.Q.	091439	Feu Follet	750 ml
S.A.Q.	091520	Don Quichotte Rioja D.O.C.	750 ml
S.A.Q.	091595	Perce-Neige	750 ml
S.A.Q.	091645	Cuvée des Patriotes (blanc)	750 ml
S.A.Q.	091710	Bordeaux A.C. (blanc)	375 ml
S.A.Q.	091983	Cuvée Frédérick	750 ml
S.A.Q.	092031	Québérac	750 ml

c. S-13, r.1

Règlement sur le cidre

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., c. S-13, a. 25 et 37)

SECTION I
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1. **Définitions :** Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les mots suivants désignent :

a) « inspecteur » : toute personne autorisée par le ministre ou le procureur-général à agir en vertu de la Loi ;

b) « Loi » : la Loi sur la Société des alcools du Québec (L.R.Q., c. S-13) ;

c) « ministre » : le ministre de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme.

2. **Fabrication et vente :** Le cidre doit être fabriqué conformément à ce règlement. Il est interdit de vendre et de détenir en vue de la vente, un cidre qui ne répond pas aux exigences de ce règlement.

3. Droits :

« *1)* Les droits annuels payables sur les permis délivrés conformément à l'article 30 de la loi sont, par établissement, les suivants:

a) dans le cas d'un permis de fabricant de cidre, 50 $;

b) dans le cas d'un permis d'entrepôt de cidre, 10 $ pour chaque fabricant dont le cidre est emmagasiné dans l'établissement. ».

2) Ces droits doivent être transmis au ministre :

a) en même temps que la demande de permis pour l'année financière alors en cours ; ou

b) avant le 1er mai de chaque année, pour les années financières qui suivent l'année de la délivrance d'un permis.

SECTION II
FABRICATION

§1. Lieux

4. **Exigences générales :** Le requérant doit joindre à la demande d'un permis les attestations émises par l'autorité compétente à l'effet que l'emplacement, la conception et la construction de la cidrerie répondent aux exigences de la législation et de la règlementation relative à la sécurité et à la salubrité dans les établissements industriels et commerciaux, aux plans d'urbanisme ou d'aménagement du territoire, ainsi qu'à l'environnement et à la protection du milieu.

5. **Plans et devis :** Avant qu'il soit procédé à la construction d'une cidrerie, les plans et devis et les attestations pertinentes prévues à l'article 4 doivent être soumis au ministre. Les plans et devis conformes au présent règlement seront approuvés par le ministre.

6. **Milieu d'implantation :** La cidrerie doit être située sur un site exempt de fumée, d'odeur ou de poussière et de toute cause de pollution pouvant affecter la valeur alimentaire, hygiénique et commerciale du cidre et des substances qui entrent dans sa composition ou être construite de façon à empêcher une telle affectation.

7. **Hygiène :** L'organisation matérielle d'une cidrerie, l'aménagement et l'entretien sanitaire de ses locaux, machines, ustensiles et accessoires, de même que le mode et les procédés de fabrication, doivent répondre aux exigences de la législation et de la réglementation concernant l'hygiène.

8. **Répartition de la surface de plancher :**

1) La cidrerie doit comporter les aires distinctes suivantes :

a) une aire de réception et d'entreposage des matières premières et autres substances servant à la fabrication ;

b) une aire de pressurage lorsque le jus de pomme est préparé à la cidrerie ;

c) une aire pour la production et la transformation d'énergie ;

d) une aire de fermentation ;

e) une aire de conditionnement ;

f) un laboratoire ; et

g) un entrepôt servant à l'emmagasinage du cidre conditionné en vue de la vente.

2) Les planchers doivent être munis d'une ou de plusieurs rigoles de réception des eaux protégées par une grille, reliées à une ou plusieurs bouches de renvoi d'eau sauf pour les aires mentionnées aux sous-paragraphes *a*, *c*, *f* et *g* du paragraphe 1.

9. Éclairage, aération, aqueduc :

1) Les locaux de la cidrerie doivent être munis d'un éclairage adapté au genre d'opérations qui y sont effectuées.

2) Ils doivent être aérés et ventilés de façon à prévenir toute condensation.

3) L'alimentation en eau potable doit être conforme en qualité et en quantité aux attestations émises en vertu de l'article 4.

10. Imperméabilité : La surface intérieure du plancher et des murs doit être imperméable.

11. Propreté : Le plancher, le plafond, les murs et tout le matériel et autres installations doivent être tenus en bon état d'entretien, de propreté et de salubrité pour prévenir toute altération ou contamination du produit.

12. Réseau d'évacuation :

1) Le réseau d'évacuation des eaux résiduaires de la cidrerie doit être en bon état de fonctionnement et bien entretenu de façon à prévenir tout retour.

2) Les alentours de la cidrerie doivent être drainés et constamment en état de propreté et de salubrité.

13. Salubrité, insectes et animaux nuisibles : La cidrerie doit être exempte d'insectes, de rongeurs, d'autres animaux, de contaminant et de polluant.

14. Installation d'équipement : Tout réservoir, fût, bassin ou machinerie installé en permanence dans les aires de pressurage, de fermentation et de conditionnement doit reposer sur des supports de façon à laisser un espace libre d'au moins 1 pied entre sa partie la plus basse et le plancher, afin de faciliter l'entretien et le nettoyage des lieux et de prévenir l'accumulation de détritus.

Le présent article ne s'applique pas au pressoir ou au réservoir en acier inoxydable, à base encastrée dans le ciment du plancher, ni au bassin faisant partie intégrante de la construction et dont le point de jonction au plancher est arrondi.

15. Capacité du fût ou du réservoir : La capacité exprimée en gallons ou en litres doit apparaître sur chaque fût et sur chaque réservoir.

16. Fût ou réservoir de plus de 50 gallons :

1) Sur chaque fût ou réservoir de plus de 50 gallons, le fabricant doit indiquer un numéro de série permanent dont les premiers chiffres sont ceux de son permis.

2) Tout fût ou réservoir de plus de 150 gallons doit être muni d'instruments indiquant la quantité du contenu actuel.

17. Aire de fermentation et de conditionnement : Les aires de fermentation et de conditionnement doivent être ventilées de façon à éviter le point de rosée. En aucun cas, la teneur en gaz carbonique (CO_2) ne doit être supérieure à 0,5%.

18. Entrepôt : L'entrepôt destiné à recevoir le cidre conditionné en vue de la vente doit être muni des instruments et de l'équipement permettant le contrôle de la température.

19. Lavabo : L'aire de conditionnement doit contenir un lavabo pour se laver les mains.

20. Chambre de toilette : Toute pièce renfermant un cabinet d'aisance doit être sans communication directe avec les pièces servant à la manipulation du cidre ou des substances qui entrent dans sa fabrication.

§2. Opérations

21. Processus de fabrication : Toutes les opérations doivent être effectuées selon des méthodes permettant de fabriquer un cidre de la qualité prévue aux articles 46 à 53.

22. Contamination : Les opérations de fabrication doivent être effectuées de façon à éliminer toute pollution, contamination ou altération du produit.

23. Qualité de la pomme : Le fabricant est responsable de la provenance et de la qualité des pommes utilisées pour la fabrication de son cidre.

24. Aires de fabrication : La fabrication du cidre doit s'effectuer exclusivement dans les aires de pressurage, de fermentation et de conditionnement.

25. Jus de pomme préparé hors de l'établissement : Il est interdit au fabricant de cidre d'utiliser du jus de pomme qui n'est pas préparé dans son établissement, à moins qu'il n'ait transmis au ministre la copie conforme

d'une convention de service intervenue avec un préparateur de jus, convention dans laquelle ce dernier :

a) s'engage à extraire le jus de pomme pour le compte du fabricant, à même les pommes fournies par ce dernier, selon les conditions prescrites par la Loi et le règlement ; et

b) autorise tout inspecteur à visiter son établissement et à exercer tous les pouvoirs utiles pour assurer l'application de la Loi et du présent règlement.

Si la convention visée au présent article est modifiée ou annulée pour quelque raison que ce soit, le fabricant doit en aviser le ministre dans les 5 jours de la modification ou de l'annulation de cette convention et produire, avec l'avis, la convention modifiée ou une nouvelle convention au même effet.

À défaut par le fabricant de se conformer au présent article, ce dernier doit cesser la fabrication du cidre.

26. **Cidre impropre à la consommation :** Tout cidre altéré ou impropre à la consommation ou qui ne répond pas aux exigences de la Loi ou du règlement doit être aussitôt éliminé. Le fabricant doit en disposer conformément à la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., c. Q-2).

27. **Pièces d'équipement interdites :** L'usage de toute pièce d'équipement, de tout matériel, objet ou matériau défectueux, malpropre, insalubre, ou qui ne convient pas autrement aux opérations est interdit.

28. **Produits autres que ceux visés par le permis :** Il est interdit de fabriquer, de détenir, de laisser fabriquer ou de laisser détenir, dans les bâtiments d'une cidrerie des produits autres que ceux visés par le permis ou les permis délivrés en vertu de la Loi sur la Société des alcools du Québec, (L.R.Q., c. S-13), ainsi que les appareils servant à les fabriquer, sauf s'il s'agit du cidre distillé ou des sous-produits de la pomme.

29. **Matières premières avariées :** Il est interdit d'employer ou de détenir des matières premières corrompues.

30. **Santé du personnel :**

1) Le personnel doit être exempt de maladie infectieuse ou contagieuse.

2) L'inspecteur ou l'employeur qui soupçonne un employé d'être atteint d'une maladie infectieuse ou contagieuse doit obliger cet employé à subir un examen par un médecin de son choix et exiger un certificat médical à cet effet.

31. **Visiteurs :** Les visiteurs peuvent être admis dans les locaux de la cidrerie, pourvu qu'ils soient accompagnés d'un membre du personnel régulier, autorisé à cette fin par le détenteur du permis, et qu'ils se conforment aux normes de propreté et d'hygiène prévues au présent règlement.

32. **Usage du tabac au travail :** Il est interdit à toute personne de fumer, de chiquer ou de cracher dans les aires servant à la fabrication du cidre.

33. **Aire de pressurage :** L'aire de pressurage doit servir exclusivement au lavage et au pressurage des pommes, ainsi qu'à la filtration et à la pasteurisation du jus qui en est extrait.

34. **Matières résiduelles ou polluantes :**

1) Le marc de pommes doit être évacué des lieux de la cidrerie le jour même de sa sortie du pressoir.

2) Les lies et les sédimentations de levure doivent être évacuées le jour où elles sont retirées des fûts et réservoirs de fermentation et de vieillissement.

3) Toute autre matière résiduelle ou polluante doit être évacuée complètement chaque jour.

35. **Égout collecteur :** Il est strictement interdit de se servir de l'égout collecteur pour disposer des matières visées aux paragraphes 1 et 2 de l'article 34.

36. **Aire de fermentation :** L'aire de fermentation ne doit être utilisée que pour la fermentation du cidre et pour son vieillissement en fût ou en réservoir. Le coupage et la première filtration du cidre y sont également permis.

37. **Aire de conditionnement :** L'aire de conditionnement sert exclusivement à la pasteurisation, aux opérations de refroidissement du cidre, à l'imprégnation de gaz carbonique (CO_2) sous pression, à la filtration, au nettoyage, au remplissage et au bouchage des récipients ainsi qu'à l'étiquetage et à l'emballage des bouteilles et des autres récipients.

38. **Pasteurisation :** Le cidre, autre que le cidre mousseux selon la méthode champenoise, doit être pasteurisé ou traité au moyen d'un procédé permettant d'atteindre les fins de la pasteurisation.

39. **Laboratoire :** Toute cidrerie doit avoir un laboratoire pourvu de l'équipement nécessaire pour faire l'analyse des échantillons de cidre, de façon à assurer le respect des normes de composition et de qualité prévues au règlement.

Le laboratoire doit être dirigé par un chimiste membre de l'Ordre des chimistes du Québec, ou par une personne agissant sous la supervision d'un chimiste-conseil membre de cette Corporation.

§3. Analyse

40. Rapport d'analyse :

1) Les fabricants de cidre doivent effectuer des analyses du produit fini chaque fois qu'il change de numéro de référence. Le numéro de référence correspond à au plus 8 heures d'embouteillage continu du produit fini provenant d'un même réservoir.

2) Ces analyses doivent permettre de déterminer si les normes de composition et de qualité prévues au présent règlement ont été observées.

3) Ces rapports doivent être à la disposition de l'inspecteur.

41. Contestation : En cas de contestation, seules les méthodes d'analyses reconnues par la Société des alcools du Québec prévalent.

SECTION III
CONSERVATION ET MANUTENTION

42. Le cidre doit être conservé à une température non inférieure à 35°F ni supérieure à 70°F sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie cidrière et pendant la manutention et le transport dans un véhicule.

43. Transport : Tout véhicule utilisé pour le transport du cidre conditionné en vue de la vente doit être propre et fermé.

44. Il est interdit de transporter en vue de la vente sur le marché du cidre qui n'est pas conditionné, emballé et marqué conformément au présent règlement ou dont le récipient ou l'emballage est défectueux, mal fermé ou malpropre.

45. Manutention : La manutention du cidre en vrac ou conditionné en vue de la vente doit se faire à l'abri de toute cause de pollution, de contamination ou de dépréciation.

SECTION IV
CONDITIONNEMENT ET VENTE

§1. Composition et vente

46. Le cidre est conditionné pour la vente :

a) lorsqu'il ne contient aucun élément étranger à sa composition ou impropre à la consommation ;

b) lorsque de l'eau ne lui a pas été ajoutée ;

c) lorsqu'il est limpide ; et

d) lorsque le cidre a une couleur provenant uniquement de la fermentation du jus de pommes ou de colorants naturels, sous la réserve que, lorsque le cidre a une couleur ne provenant pas uniquement de la fermentation de jus de pomme ou de colorants naturels extraits de la pomme, l'étiquette sur le récipient porte bien en vue l'inscription « Additionné de colorant » en caractères gras de 2 millimètres ou plus de hauteur.

« Dans le cas du cidre aromatisé ou du cidre apéritif, aucune inscription n'est requise lorsque le colorant utilisé est du caramel. »

47. Le cidre conditionné pour la vente ne doit pas contenir de levures, de bactéries ni autres microorganismes susceptibles d'affecter sa conservation.

48. Le cidre mesuré à 20°C doit contenir, par litre:

a) au moins 1,5 % et au plus 20 % d'alcool en volume;

b) de 20 à 200 grammes d'extrait sec;

c) de 1,4 à 4 grammes de cendres. »

49. Addition de sucre : Avant la fermentation, le jus de pomme servant à la fabrication du cidre peut être additionné de saccharose, de glucose, de fructose ou de sucre inverti en quantité d'au plus 12,0% en poids par volume, ce qui correspond à 120 grammes par litre ou à 1,2 livre par gallon, calculé en poids sec de sucre.

50. Après la fermentation ou avant l'embouteillage, le cidre peut être additionné de saccharose ou de sucre inverti en quantité d'au plus 6,5% en poids par volume, ce qui correspond à 65 grammes par litre ou 0,65 livre par gallon.

« 50.1 Dans le cas du cidre aromatisé et du cidre apéritif, des substances aromatiques végétales, alcoolisées ou non, à l'exclusion du vin, peuvent être additionnées au cidre. ».

51. Jus reconstitué : L'addition d'un jus de pomme reconstitué doit être faite sous la surveillance d'un inspecteur. La densité de ce jus ne doit pas être inférieure à 1,0400 à 20°C.

52. Autres additifs : Au cours de la fabrication ou du conditionnement du cidre, seules les substances suivantes peuvent être ajoutées :

a) des levures et des aliments pour levures ;

b) de l'anhydride sulfureux (SO_2) ou métabisulfite de potassium en quantité telle que la teneur dans le cidre fini ne doit pas dépasser :

i. 50 ppm : d'anhydride sulfureux libre pour un cidre sec ;

ii. 70 ppm : d'anhydride sulfureux libre pour un cidre semi-doux ou doux ;

iii. 350 ppm : d'anhydride sulfureux total, calculé en anhydride sulfureux, dans tous les cas ;

c) des enzymes ;

d) de l'acide tartrique, citrique et lactique ;

e) du gaz carbonique (CO_2) ;

f) du chlorure de sodium jusqu'à la teneur limite de 1 gramme par litre ;

g) des agents de collage qui peuvent être de la gélatine, des blancs d'oeufs, de la caséine, de l'albumine, de l'argile, du tanin, de la bentomite, de la terre d'infusoires et du polyvinyl polypyrrolidone ;

« *h)* dans le cas du cidre apéritif, de l'eau-de-vie de cidre fabriquée au Québec qui contient au moins 52 % d'alcool en volume ou de l'alcool neutre de grain, de mélasse, de cidre ou de vin, qui contient au moins 94,8 % d'alcool en volume;

i) du charbon activé ;

j) des sels de l'acide sorbique en quantité n'excédant pas 200 ppm calculé en acide sorbique ;

k) de l'acide ascorbique, de l'acide érythorbique ou de leurs sels ;

l) du tartrate neutre de potassium ;

m) du ferrocyanure de potassium à la condition qu'il n'y reste aucune trace dans le cidre fini et que le traitement soit réalisé sous la surveillance d'un chimiste professionnel et d'un inspecteur ; ou

« *n)* des colorants naturels et, dans le cas du cidre aromatisé et du cidre apéritif, du caramel. ».

53. Vente interdite : Est interdite la vente du cidre qui possède une acidité volatile de plus de 2,0 grammes par litre, calculée en acide acétique.

§2. Classement

« 54. Le cidre embouteillé au Québec doit être classé comme suit:

a) le cidre léger qui est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du jus de pomme, qui contient au moins 1 ½ % et au plus 7 % d'alcool en volume;

b) le cidre fort qui est la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du jus de pomme et auquel peut être ajouté du concentré de pomme ou du sucre et qui contient plus de 7 % et au plus 13 % d'alcool en volume;

c) le cidre aromatisé qui est la boisson obtenue par l'addition au cidre léger de substances aromatiques végétales, auquel peut être ajouté du sucre et qui contient au moins 1 ½ % et au plus 7 % d'alcool en volume;

d) le cidre apéritif qui est la boisson fabriquée à partir de cidre qui contient au moins 5 % d'alcool en volume obtenu par la fermentation alcoolique du jus de pomme, auquel peuvent être ajoutés des substances aromatiques végétales, du concentré de pomme ou du sucre et qui, par fermentation ou par addition d'eau-de-vie de cidre ou d'alcool neutre, contient au moins 15 % et au plus 20 % d'alcool en volume.

Un cidre apéritif doit avoir les caractéristiques généralement attribuées à un vin apéritif.

L'expression « cidre apéritif » peut être accompagnée ou être remplacée par l'expression « vermouth de cidre » ou « vermouth de pomme » si ce cidre apéritif a les caractéristiques généralement attribuées à un vermouth.

55. La désignation de l'effervescence du cidre se fait suivant l'une des mentions suivantes:

a) « pétillant »: lorsque le cidre est imprégné naturellement de gaz carbonique sous une pression d'au moins 1,2 atmosphère et d'au plus 2 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C;

b) « pétillant gazéifié »: lorsque le cidre est imprégné artificiellement de gaz carbonique sous une pression d'au moins 1,2 atmosphère et d'au plus 2 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C;

c) « mousseux »: lorsque le cidre est imprégné naturellement de gaz carbonique sous une pression de plus de 3 atmosphères et d'au plus 5 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C;

d) « mousseux gazéifié »: lorsque le cidre est imprégné artificiellement de gaz carbonique sous une pression de plus de 3 atmosphères et d'au plus 5 atmosphères absolues, mesurée à une température de 10°C

Le mot « gazéifié » peut être remplacé par l'expression « effervescence obtenue artificiellement ».

56. Le titulaire de permis de fabricant de cidre peut inscrire la méthode de production sur les récipients de cidre effervescent qu'il fabrique.

L'indication de la méthode de production d'un cidre mousseux se fait suivant l'une des mentions suivantes:

a) « méthode cuve close »: lorsque le dernier stade de la fermentation est fait en cuve close;

b) « méthode champenoise »: lorsque le dernier stade de la fermentation est fait en bouteille.

L'indication de la méthode de production d'un cidre pétillant se fait suivant la mention « méthode cuve close » lorsque le dernier stade de la fermentation est fait en cuve close.

57. Le titulaire de permis de fabricant de cidre peut inscrire la teneur en extrait sec du cidre sur les récipients de cidre qu'il fabrique.

L'indication de la teneur en extrait sec se fait suivant l'une des mentions suivantes:

a) « sec », lorsqu'il contient au moins 20 et moins de 45 grammes d'extrait sec par litre;

b) « demi-doux »: lorsqu'il contient au moins 45 et moins de 65 grammes d'extrait sec par litre;

c) « doux »: lorsqu'il contient au moins 65 et moins de 200 grammes d'extrait sec par litre.

L'indication de la teneur en extrait sec du vermouth de cidre ou du vermouth de pomme se fait suivant la mention « sec » lorsqu'il contient moins de 30 grammes d'extrait sec par litre. ».

§3. Récipients

58. Généralités : Les récipients doivent être neufs, propres et en bonne condition. Ils ne doivent transmettre aucun goût, ni aucune odeur. Ils doivent être fabriqués de matériaux qui ne sont pas susceptibles de porter atteinte à la qualité du cidre.

59. Vente dans le récipient d'origine : Le cidre doit être exposé et mis en vente, vendu ou livré dans son récipient d'origine. Il ne doit subir aucune modification dans sa présentation depuis sa sortie de la cidrerie.

Le présent article ne s'applique pas au cidre servi au carafon, au verre, au bol ou au gobelet, dans un établissement licencié où l'on sert à manger ou à boire, pourvu que le consommateur puisse voir le récipient d'origine ou qu'il soit prévenu qu'il s'agit d'un cidre par une indication au menu, ou à défaut de menu, par une affiche ou une étiquette l'identifiant.

60. Le titulaire d'un permis de fabricant de cidre doit inscrire sur l'étiquette principale des récipients de cidre qu'il fabrique et embouteille, en caractères gras, indélébiles, lisibles et apparents, les indications suivantes:

a) son nom et son adresse;

b) la classe du cidre;

c) le pourcentage d'alcool acquis;

d) le volume net;

e) la désignation et l'effervescence, s'il y a lieu.

61. Le cidre fabriqué et embouteillé au Québec par le titulaire d'un permis de fabricant de cidre doit contenir au moins 80 %, en volume du produit fini, de jus extrait de pommes récoltées au Québec.

L'indication de l'origine d'un cidre fabriqué et embouteillé au Québec se fait suivant la mention « produit du Québec ».

62. Toute indication, appellation, marque ou référence concernant un cidre doit être exacte et conforme et ne doit créer aucun risque de confusion dans l'esprit des consommateurs, quant à son origine, sa classe et sa matière première.

Elle ne doit faire référence à aucune autre boisson alcoolique.

63. Le récipient d'un cidre et les cartons ou caisses d'expédition doivent comporter un code de production inscrit de façon lisible et indélébile pour indiquer la date de l'embouteillage.

LES ARTICLES 64 A 68 ONT ETE SUPPRIMES.

69. Indication de l'entreprise : Aucune inscription ou indication, incluant la marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par la Loi, ne doit être formulée de manière à associer de quelque façon que ce soit le produit à une entreprise autre que la cidrerie qui en fait la distribution.

70. Le cidre expédié hors du Québec est exempté de l'application du paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 46 et des articles 55, 56, 59, 60 et 69.

Malgré l'article 61, l'étiquette d'un cidre expédié hors du Québec et auquel de l'eau a été ajoutée ne peut indiquer la mention « Produit du Québec ».

POOR
QUALITY
ORIGINAL